

Trockenreinzuchthefer UVAFERM EXENCE

Beschreibung	Uvaferm EXENCE ist die natürliche Kreuzung von zwei Hefestämmen, mit dem Ziel, eine Hefe mit hohem Potential für die Freisetzung verschiedener Aromen zu schaffen (z.B.: erhöhte Bildung von Thiolverbindungen, u.A.).
Eigenschaften	Selektion <i>Saccharomyces cerevisiae</i> Hohe Alkoholtoleranz (14,5% vol.) Gute Toleranz gegenüber niedrigen Temperaturen (ab 14°C) Geringer Stickstoffbedarf Sehr gute Gäreigenschaft Hohes Aromapotentiale für Weiss- und Roséweine Gut geeignet für thiolhaltige Weinsorten (z.B.: Sauvignon Blanc u.A.).
Dosage	20 bis 40 g/hl

Das vorliegende Produktmerkblatt und die darin enthaltenen Behandlungsempfehlungen sollen das bestmögliche Wissen beraten. Alle Angaben beruhen auf Forschungsarbeiten und Erfahrungen unserer Lieferwerke und erfolgen ohne Gewähr. Wir empfehlen, unsere Produkte und Verfahren auf ihre Eignung selbst zu prüfen.